ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

мультиварка
несладкая выпечка

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Выпечка разнообразных пирогов и несладких рулетов совсем не простой процесс. Однако с помощью этой книги и мультиварки любая выпечка получится у вас с первого раза. Мы предлагаем вам оригинальные и простые рецепты, которые можно приготовить не только вкусно, но и быстро.

- Мультиварка
  -
  - Пироги
    - Пирог с мясом и капустой
    - Пирог с курицей и овощами
    - Мясной пирог со свининой и морковью
    - Расстегаи московские с мясом и яйцом
    - Пирог ржаной со свининой
    - Пирог со свининой, сыром и луком-пореем
    - Пирог с говядиной и фасолью
    - Пирог с беконом и сыром
    - Пирог с мясом и грибами
    - Пирог с мясным фаршем
    - Пирог слоеный с мясом и баклажанами
    - Пирог с картофельным пюре и рыбой
    - Рыбник постный
    - Расстегаи с селедкой
    - Пирог с лососем
    - Закусочный пирог с рыбой
    - Пирог с рыбой и квашеной капустой
    - Пирог с минтаем и грибами
    - Пирог слоеный с рыбой
    - Пасхальный рыбный пирог
    - Пирог с филе форели и шпинатом
    - Рыбный воздушный пирог
    - Рыбный пирог с копченой горбушей
    - Пирог со шпротами
    - Пирог с зеленым луком
    - Луковый пирог с беконом
    - Пирог с капустой
    - Пирог с тыквой, рисом и яйцами
    - Пирог с брокколи и зеленым горошком
    - Пирог с опятами
  - Пицца
    - Пицца с курицей, овощами и сыром

- Пицца с сосисками и мясом
- Пицца с говядиной
- Пицца с курицей и майонезом
- Пицца с копченой колбасой
- Королевская пицца с ветчиной
- Пицца с салями
- Пицца с окороком
- Пицца по-сицилийски с анчоусами
- Пицца по-неаполитански с рыбным филе
- Пицца с копченой рыбой
- Пицца с сардинами и оливками
- Пицца с рыбой, грибами и зеленым горошком
- Пицца с рыбой и авокадо
- Кальцоне с овощами и морепродуктами
- Пицца овощная
- Пицца с семгой и рукколой
- Пицца с брынзой и оливками
- Пицца с баклажанами
- Пицца с зеленью и сладким перцем
- Пицца вегетарианская с рисом
- Пицца с базиликом, помидорами и оливками
- Пицца с запеченными овощами
- Пицца с шампиньонами и сыром
- Пицца с помидорами

○ Хлеб

- Ржаной хлеб с кунжутом
- Пита
- Белый хлеб
- Хлеб из ржаной муки на пахте
- Содовый хлеб с орешками, маком и кунжутом
- Итальянский хлеб с оливками и луком
- Ржано-пшеничный хлеб на молоке
- Хлеб из молотых отрубей с мукой
- Ржаной хлеб
- Бездрожжевой хлеб

Мультиварка
Несладкая выпечка
Составитель С. П. Кашин

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (www.litres.ru)

* * *

Пироги

Пирог с мясом и капустой

Ингредиенты

400 г муки, 250 г нежирной свинины или говядины, 200 г капусты, 100 г маргарина, по 25 г сахара, дрожжей, 20 г репчатого лука, 15 г соли, 100 мл молока, петрушка, укроп, черный молотый перец.

Способ приготовления

Возьмите треть муки, молоко, дрожжи и поставьте опару. Поставьте в теплое место на 3 часа. В чаше мультиварки растопите сливочное масло, вбейте в него яйца, добавьте сахар, соль. Подогрейте эту смесь до 30 °С, затем вылейте в опару. Замесите жидкое тесто, затем добавьте оставшуюся муку. Вымесите его так, чтобы отставало от рук, затем поставьте в режим «Подогрев» на 1,5–2 часа. Белокочанную капусту мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле.

Мясо нарежьте на кусочки 25–30 г, обжарьте и пропустите через мясорубку. Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте отдельно до золотистого цвета. Капусту, мясо, лук, зелень и перец смешайте, посолите.

Тесто разделите на куски, раскатайте в круглые лепешки по диаметру мультиварки толщиной 5–8 мм. На первый пласт выложите ровным слоем начинку, прикройте вторым пластом. Края прищипните, верх пирога смажьте яйцом.

Выложите пирог в смазанную маслом чашу мультиварки, поставьте режим «Подогрев» на 15 минут. Затем включите режим «Выпечка» на 60 минут.

Пирог с курицей и овощами

Ингредиенты

300 г слоеного замороженного теста, 150 г куриного филе, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 1 яичный желток, пучок петрушки, 100 мл сливок, соль.

Способ приготовления

Морковку очистите и нарежьте кубиками. Отварите морковку в подсоленной воде в течение 2 минуты в режиме «Варка». Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой. Лук очистите и порубите. Затем выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и тушите в режиме «Тушение» вместе с измельченной петрушкой в течение 4 минуты. Добавьте в эту смесь сливки, мелко нарезанное куриное филе, яйца, соль. После чего добавьте овощи. Тушите все под крышкой в течение 25 минут. Тесто разморозьте, выложите на посыпанную мукой доску, раскатайте в 2 лепешки. Выложите на первую начинку, второй накройте начинку, защипните края. Сверху смажьте взбитым желтком. Проколите верхнюю часть пирога вилкой, поместите в чашу мультиварки и установите режим «Выпечка» на 35 минут.

Мясной пирог со свининой и морковью

Ингредиенты

800 г морковки, 700 г нежирной свиной лопатки, $^1/_3$ подсушенного батона, 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка рафинированного растительного масла, соль, вода.

Способ приготовления

Батон размочите в воде. Луковицу очистите и нарежьте мелкими кубиками. Очищенную морковку натрите на крупной терке. Удалите с мяса весь жир, вымойте его и залейте холодной водой в чаше мультиварки.

Далее включите режим «Варка» и доведите до кипения. Воду слейте, мясо вымойте и прокрутите через мясорубку вместе с размоченным и отжатым батоном. Вымесите фарш, посолите и добавьте половину луковицы. В смазанную маслом чашу мультиварки выложите ровным слоем мясной фарш. Оставшийся лук приспустите на растительном масле в сковороде под крышкой, добавьте морковку и тушите около 1 минуту. Затем добавьте в смесь сахар, перемешайте и прогрейте еще 30 секунд. Морковку выложите поверх мясного фарша, разровняйте. В чашу мультиварки влейте кипяток так, чтобы слой морковки был закрыт наполовину.

Закройте крышку мультиварки, поставьте режим, который позволит выпускать мультиварке пар, на 70 минут. Затем охладите пирог и подавайте с зеленью.

Расстегаи московские с мясом и яйцом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 800 г свинины или телятины, 5 сваренных вкрутую яиц, 8 столовых ложек сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками и пропустите через мясорубку.

Затем выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки, включите режим «Тушение» на 15 минут. Затем второй раз пропустите через мясорубку. Добавьте в начинку соль, перец и мелко порубленные яйца. Из теста сформируйте шарики весом 150 г каждый, выложите их на блюдо, посыпанное мукой. Поставьте в теплое место на 10 минут для расслойки. После чего раскатайте круглые лепешки, выложите в центр начинку, прищипните края так, чтобы середина осталась открытой.

Сформированные расстегаи выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и оставьте на 10–15 минут в режиме «Подогрев». Затем включите режим «Выпечка» на 60 минут.

После окончания цикла смажьте расстегаи сливочным маслом.

Пирог ржаной со свининой

Ингредиенты для теста

1 кг ржаной муки, 100 г хлебной закваски или 50 г живых дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки соли, 400 мл воды.

Ингредиенты для начинки

450 г свинины, 300 г толокна, 2,5 столовых ложки молока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте тесто из ржаной муки на закваске или на живых дрожжах. Для этого смешайте все ингредиенты для теста и поставьте его настаиваться в теплое место на 60 минут. Затем обомните тесто и скатайте из него колобок. Колобок поместите в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки.

Поставьте режим «Подогрев» на 25 минут. Выньте тесто, обомните, раскатайте в круглые лепешки толщиной 1–1,5 см. Свинину нарежьте мелкими кусочками, выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, обжарьте в режиме «Жарка» в течение 25 минут. Затем начинку смешайте с толокном, солью и перцем.

Тщательно перемешайте и выложите на лепешки ровным слоем. Сверху накройте начинку второй лепешкой, края прищипните и сделайте сверху несколько проколов. Смажьте сверху пирог молоком, выложите в чашу мультиварки и выпекайте в режиме «Выпечка» в течение 80 минут.

Пирог со свининой, сыром и луком-пореем

Ингредиенты

800 г лука-порея, 400 г пшеничной муки, 300 г репчатого лука, 125 г копченой свинины, 100 г сыра, 20 г дрожжей, 100 мл молока, 4 столовые ложки рубленой зелени, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, черный молотый перец, сахар, соль, 200 мл теплой воды.

Способ приготовления

Муку просейте в миску, сделайте в середине углубление.

Растворите дрожжи в теплой воде. Вылейте в углубление, добавьте щепотку сахара и муки, затем оставьте на 30 минут. Замесите тесто с зеленью и солью. Смажьте маслом чашу мультиварки, выложите в нее тесто, включите режим «Подогрев» на 30 минут. Затем нарежьте мясо, лук-порей, чеснок и репчатый лук.

Выньте тесто из мультиварки, смажьте чашу и выложите в нее эту смесь. Тушите в режиме «Тушение» 10 минут. Затем выложите в мультиварку тесто, сделав бортики. В центр выложите начинку, посыпьте все тертым сыром. Взбейте молоко с яйцами, приправьте эту смесь и вылейте в начинку. Закройте крышку мультиварки, включите режим «Выпечка» на 60 минут.

Пирог с говядиной и фасолью

Ингредиенты

750 г говядины, 500 г слоеного замороженного теста, 300 г консервированной фасоли, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 яичный желток, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки душистого молотого перца, 1 лавровый лист, 250 мл воды.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кубиками, лук и чеснок порубите. Налейте в чашу мультиварки растительное масло, обжарьте в режиме «Жарка» (20 минут) мясо, добавив лук, чеснок, соль и специи. Посыпьте мукой и влейте в начинку воду. Поставьте режим «Тушение» на 25 минут. За 10 минут до окончания добавьте к мясу фасоль. Разморозьте слоеное тесто.

Выложите пласты друг на друга и раскатайте. Вырежьте 2 круга по диаметру мультиварки. Выстелите чашу мультиварки кулинарной бумагой, смажьте растительным маслом. Пласты смажьте любым маслом.

Выложите на нижний начинку. В середине второго пласта теста вырежьте отверстие, затем накройте им начинку. Смажьте верх пирога взбитым яичным желтком. Поместите в мультиварку, выставьте режим «Выпечка» на 90 минут.

Пирог с беконом и сыром

Ингредиенты

500 г песочного теста, 500 г бекона, 180 г мелких шампиньонов, 100 г тертого сыра, 25 г сливочного масла, 1 луковица, $^1/_2$ столовой ложки муки с черным перцем, по 1 столовой ложке растительного масла, резаной петрушки, 3 чайные ложки горчицы, молотый черный перец, соль, 220 мл кипятка.

Способ приготовления

В мультиварке установите режим «Жарка» и выложите сливочное и растительное масло. Обжарьте мелко нарезанные бекон и шампиньоны, затем переложите их на тарелку. В оставшемся масле обжарьте нарезанный мелкими кубиками лук. Выложите лук к бекону с грибами.

В чашу мультиварки влейте кипяток и положите горчицу, доведите смесь до кипения в режиме «Кипячение». Добавьте туда соль и перец.

Тесто раскатайте и выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом, так, чтобы образовались борта. На тесто выложите бекон, грибы, лук. Полейте все горчичным соусом и посыпьте петрушкой. Включите режим «Выпечка» и выпекайте пирог в течение 60 минут. За 15–20 минут до завершения режима посыпьте пирог тертым сыром.

Пирог с мясом и грибами

Ингредиенты

340 г слоеного теста, 140 г говядины, 250 г грибов, 40 г крахмала, 700 мл горячего мясного бульона, 20 головок очищенного лука-шалота, 1 яйцо, по 3 столовые ложки сливочного масла, воды, по 2 столовые ложки сахара, зернистой горчицы, дижонской горчицы, черных семян горчицы, нарезанного тимьяна.

Способ приготовления

Положите в чашу мультиварки сливочное масло. Лук нарежьте, затем обжарьте в течение 4–5 минут в режиме «Жарка». Выложите в тарелку. Добавьте в чашу сахар, нагрейте мультиварку так, чтобы он растаял. Добавьте в него нарезанное кубиками мясо, жарьте 4–5 минут.

Добавьте мясной бульон, доведите до кипения в режиме «Кипячение», затем переключите в режим «Тушение» (60 минут), добавьте грибы и лук, приправьте специями.

Тесто нарежьте на треугольники. Взбейте яйцо, смажьте им тесто, посыпьте его семенами горчицы и солью. Выложите в чашу мультиварки, включите режим «Подогрев» на 10–15 минут. Выложите на присыпанную мукой доску.

Смешайте крахмал с водой, добавьте в начинку, начинку прожарьте еще 4–5 минут в режиме «Жарка». Затем выложите треугольники в чашу, каждый накройте гуляшом, сверху выложите второй треугольник.

Поставьте режим «Выпечка» на 40 минут.

Пирог с мясным фаршем

Ингредиенты для теста

100 г пшеничной муки, 100 мл оливкового масла, 2 столовые ложки уксуса, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

Ингредиенты для начинки

1 кг говяжьего фарша, 200 г тертого пармезана, 100 мл оливкового масла, 4 головки репчатого лука, 4 яйца, черный молотый перец, мускатный орех, соль, 200 мл воды.

Способ приготовления

Просейте муку в миску, сделайте в центре небольшое отверстие, куда выложите соль, вылейте уксус и масло, а затем постепенно введите воду. Замесите тесто и скатайте колобок.

Накройте его пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1 час.

Оливковое масло вылейте в чашу мультиварки, нагрейте в режиме «Тушение».

Мелко нарежьте лук, затем киньте его в масло, обжарьте и добавьте фарш. Затем влейте стакан воды, добавьте соль, перец и мускатный орех. Накройте крышку, выставьте режим «Жарка» на 20 минут. Затем дайте начинке остыть. В нее вмешайте пармезан, яичные желтки и тщательно взбитые белки. Все перемешайте, затем разделите тесто на 2 куска. Один должен быть больше другого.

Большой лист разложите по дну мультиварки, смазанному маслом, сделайте бортики. На него выложите начинку. Закройте ее вторым листом, предварительно смазанным с внутренней стороны маслом. Прищипните края, сделайте отверстия в верхней части пирога.

Смажьте его маслом и поставьте выпекаться в режиме «Выпечка» на 60 минут.

Пирог слоеный с мясом и баклажанами

Ингредиенты

1 кг мясного фарша, по 50 г сыра, сливочного масла, 400 мл томатного сока с мякотью, 150 мл молока, 5 баклажанов, 3–4 яйца, 2–3 луковицы, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымойте, разрежьте вдоль на 4 части. Обжарьте их на растительном масле в мультиварке в режиме «Жарка» в течение 10 минут. Лук очистите и обжарьте в мультиварке после баклажанов. Затем смажьте чашу еще раз, выложите на дно слой баклажанов корочкой вниз.

На баклажаны выложите кусочками сливочное масло. Затем мешайте фарш, соль, перец и мелко нарезанную зелень. Выложите начинку на слой баклажанов и масла. Выложите сверху слой жареного лука. Залейте все томатным соком. Выложите сверху еще слой баклажанов.

В молоко вбейте яйца, перемешайте с заранее натертым на терке сыром. Залейте этой смесью пирог. Закройте крышку мультиварки и выставьте режим «Выпечка» на 90 минут. Перед подачей на стол украсьте сверху мелко нарубленной зеленью.

Пирог с картофельным пюре и рыбой

Ингредиенты для теста

500 г пшеничной муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

300 г любой рыбы, 250 г картофеля, 50 мл молока, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте традиционное картофельное пюре. Заправьте его молоком и маслом. Обжарьте нашинкованный репчатый лук и добавьте его в картофель. Порубите рыбное филе, заправьте солью и перцем. Приготовьте сдобное пресное тесто и раскатайте его на две лепешки.

Выложите первый пласт в смазанную жиром чашу мультиварки, затем поместите на него слой картофельного пюре, а затем слой рыбного фарша. Закройте сверху вторым пластом теста, защипните края. Смажьте верхнюю часть пирога яйцом и сделайте несколько проколов для выхода пара.

Включите режим «Выпечка» на 80 минут.

Рыбник постный

Ингредиенты

500 г филе любой рыбы, 400 г пшеничной муки, 25–30 г дрожжей, 2–3 картофелины, 1 луковица, 2–3 столовые ложки сливочного и растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесите постное тесто, дайте ему постоять, после чего раскатайте на 2 лепешки.

Уложите раскатанный пласт в чашу мультиварки, смазанную маслом. Картофель и лук тонко нарежьте, обсыпьте солью и перцем куски рыбного филе.

В таком порядке выложите начинку слоями на слой теста. Полейте начину маслом, накройте второй лепешкой.

Края соедините, подогните вниз. Включите режим «Подогрев» на 20 минут, после чего проколите верх пирога и выпекайте его в режиме «Выпечка» (90 минут).

Расстегаи с селедкой

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 350 мл молока, 25–30 г дрожжей, 5 сельдей, 3 луковицы, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка толченых сухарей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте в эту смесь муку и замесите тесто.

Поставьте в теплое место на 30 минут, затем вмешайте в него 2 яичных желтка, 2 столовые ложки масла. Взбейте тесто и положите его в чашу мультиварки на 30 минут, включив режим «Подогрев».

Лук мелко нарежьте, обжарьте на масле с кусочками сельди. Дайте остыть. Тесто выложите на присыпанную мукой доску, сформируйте из него небольшие булочки.

Каждую булочку раскатайте, в середину вложите фарш.

Каждый кружок накройте еще одни таким же, защипните края и сделайте сверху прокол.

Сформованные расстегаи выложите в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями чашу мультиварки.

Смажьте их сверху сливочным маслом. Включите режим «Выпечка» на 60 минут.

Пирог с лососем

Ингредиенты для теста

1,4 кг муки, 50 г дрожжей, 400 мл молока, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

$^1/_2$ кг филе лосося, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте тесто безопарным способом. Готовое тесто раскатайте в пласты толщиной около 1 см. Первый пласт выложите в смазанную маслом чашу мультиварки.

На него выложите филе лосося, нарезанное небольшими кусочками. Поверх рыбы выложите мелко нарезанный лук, посолите и поперчите. Сбрызните начинку маслом. Накройте рыбу и лук вторым пластом теста, края защипните.

Включите режим «Подогрев» на 10–15 минут, после чего верх пирога смажьте маслом. Проколите верх пирога в нескольких местах, установите режим «Выпечка» на 110 минут.

Готовый пирог переложите на блюдо и накройте влажной салфеткой.

Закусочный пирог с рыбой

Ингредиенты

400 г муки, 250 г рыбных консервов (лосось, скумбрия), 250 г маргарина, 100 г твердого сыра, 100 мл пива, 1 яйцо, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, соль, специи для рыбы.

Способ приготовления

Смешайте перетертый маргарин и пиво, добавьте муку и посолите.

Вымесите тесто, поставьте на 2 часа в теплое место. Затем поделите на 3 части и раскатайте в лепешки. Лук мелко нарежьте, рыбные консервы разомните и смешайте с луком.

Посолите и добавьте специи для рыбы. Вареное яйцо мелко нарежьте, сыр натрите на мелкой терке. Смешайте сыр, яйцо и майонез. Первый пласт теста выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. На него выложите рыбу с луком. Затем положите второй пласт теста, на который выложите яично-сырную смесь. Накройте пирог третьим пластом теста.

Проколите верх пирога в нескольких местах, смажьте маслом и пеките в режиме «Выпечка» 60 минут.

Пирог с рыбой и квашеной капустой

Ингредиенты

1 кг готового дрожжевого теста, 500 г филе любой рыбы, 300 г квашеной капусты, 50 г сливочного масла, 200 мл мясного бульона, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Квашеную капусту отожмите и обдайте кипятком. После этого выложите ее в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки и обжарьте в режиме «Жарка». Добавьте к ней рубленый лук, влейте бульон, поперчите.

Затем переключите на режим «Тушение» и, помешивая, тушите 20 минут. Филе рыбы нарежьте тонкими ломтями и выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, обжарьте до готовности.

Тесто раскатайте в две лепешки, одну выложите в чашу мультиварки. На тесто выложите половину капусты, затем рыбу, после чего оставшуюся капусту. Накройте начинку вторым слоем теста и защипните края.

В центре сделайте пару отверстий, смажьте верх пирога сливочным маслом. Выставьте режим «Выпечка» на 50 минут.

Готовый пирог выложите на блюдо, накройте влажной салфеткой, затем нарежьте на порции.

Пирог с минтаем и грибами

Ингредиенты для пирога

700 г филе минтая, 500 г лесных грибов, 250 г слоеного дрожжевого теста, 200 г сыра, 2 луковицы, соль.

Ингредиенты для соуса

По 150 г томатной пасты, майонеза, 2 яйца, 2 столовые ложки муки.

Способ приготовления

Нарежьте небольшими кубиками сыр, мелко нарежьте лук. Очистите и вымойте грибы, обжарьте их вместе с луком в смазанной растительным маслом чаше мультиварки. Смешайте с томатной пастой яйца, вмешайте майонез и муку. Нарежьте филе минтая. Раскатайте в тонкие лепешки дрожжевое тесто. Распределите по дну чаши мультиварки. Выложите поверх слой минтая, грибы и лук. Посыпьте тертым сыром и залейте соусом. Выложите поверх второй слой теста, смажьте яйцом, проткните в нескольких местах.

Включите режим «Подогрев» на 15 минут. Затем поставьте режим «Выпечка» на 60 минут.

Пирог слоеный с рыбой

Ингредиенты для теста

300 г пшеничной муки, 140 г сливочного масла, 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки соли, 200 мл воды.

Ингредиенты для начинки

350 г отварного филе любой рыбы, 100 г копченого сала, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте простое слоеное тесто. Рыбное филе и сало мелко нарежьте, добавьте очищенный и нарезанный лук. Все смешайте, посолите и поперчите.

Из теста раскатайте две лепешки. Одну из них выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом и накрытую кулинарной бумагой. Ровным слоем выложите начинку, прикройте сверху второй лепешкой.

Защипните края и смажьте сверху сырым яйцом. Проткните в нескольких местах вилкой и поставьте режим «Выпечка» на 40 минут. Готовый пирог еще раз мажьте маслом и дайте отстояться в мультиварке в течение 10 минут.

Пасхальный рыбный пирог

Ингредиенты

1 кг картофеля, 600 г молока, 500 г филе трески или хека, 100 г тертого сыра, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки рубленой петрушки, 1 чайная ложка молотой паприки, 1 чайная ложка сухарей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу выложите в чашу мультиварки, залейте молоком, заправьте солью и перцем. Включите режим «Тушение» на 15 минут. Затем молоко процедите, рыбу разберите на кусочки.

Картофель очистите и разрежьте на четвертинки. Отварите в подсоленной воде до готовности и разомните в пюре.

Добавьте в него половину сливочного масла и немного молока. В чаше мультиварки растопите оставшееся масло, всыпьте в него муку. Прогрейте в течение 3 минут в режиме «Тушение», влейте тонкой струйкой молоко.

Помешивая, приготовьте соус. В него всыпьте петрушку и сыр, добавьте соль и перец. Выложите рыбу в смазанную маслом и посыпанную сухарями чашу мультиварки, залейте соусом. Выложите сверху пюре, посыпьте остатками сыра и паприкой. Включите режим «Выпечка» на 30 минут. Подавайте охлажденным с зеленым горошком.

Пирог с филе форели и шпинатом

Ингредиенты

600 г филе форели, 500 г готового слоеного теста, 200 г репчатого лука, 150 г шпината, 20 г сливочного масла, 4 яйца, 3 зубчика чеснока, сок $^1/_2$ лимона, 2–3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, по щепотке мускатного ореха, куркумы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Отварите в мультиварке форель в режиме «Варка на пару» в течение 10 минут. Добавьте в воду черный молотый перец. Готовую рыбу разомните вилкой. В кипящую воду на 1 минуту опустите шпинат и откиньте на дуршлаг. Сбрызните его лимонным соком. Яйца сварите вкрутую, мелко нарежьте и добавьте мускатный орех и соль. Смешайте яйца, шпинат и рыбу.

Смажьте чашу мультиварки маслом, выложите готовое слоеное тесто, на него полученную массу, готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут. В сковороде нагрейте оливковое масло, обжарьте мелко нарезанный лук и мелко нарубленный чеснок.

Добавьте туда куркуму, тмин, соль и сахар. Прожарьте до состояния густого соуса. Выложите пирог на блюдо, полейте соусом и посыпьте измельченным укропом.

Рыбный воздушный пирог

Ингредиенты

1 кг рыбного филе, 250 г сметаны, по 50 г шпика, сарделек, 20 г рубленой петрушки, по 2 ломтика белого хлеба, яйца, 1 луковица, 5 столовых ложек молока, 1–2 чайные ложки рубленых каперсов, уксус, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе очистите и сбрызните уксусом, посолите и выложите в чашу мультиварки в режиме «Тушение» тушиться в собственном соку на 20 минут. Затем остудите филе, проверните через мясорубку, добавьте сардельки, шпик, лук и размоченный белый хлеб. Петрушку и каперсы вмешайте в фарш, добавьте уксус и соль.

Смажьте чашу мультиварки маслом, наполните ее рыбной массой. Сметану взбейте желтками и отдельно взбейте белки. Соедините это в отдельной миске, затем перемешайте и полейте рыбный фарш. Закройте крышку мультиварки, установите режим «Выпечка» на 40 минут. Затем охладите и подавайте с картофельным или зеленым салатом.

Рыбный пирог с копченой горбушей

Ингредиенты для теста

900 г пшеничной муки, 50 г свежих дрожжей, 200 мл молока, 1 яйцо, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

200 г филе горбуши горячего копчения, 4 яйца, 2–4 столовые ложки сметаны, $^1/_2$ чайной ложки черного свежемолотого перца, 1 пучок укропа и зеленого лука.

Способ приготовления

Растопите сливочное масло в чаше мультиварки, мешайте с теплым молоком и дрожжами. Дайте опаре постоять 10–15 минут, затем добавьте сахар, соль, муку. Замесите мягкое тесто и оставьте его в режиме «Подогрев» на 30 минут. Сварите яйца, очистите и мелко нарежьте. Укроп и зеленый лук мелко порубите, горбушу нарежьте на мелкие кусочки. Подошедшее тесто обомните, раскатайте на доске, присыпанной мукой. Затем выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом. Выложите на тесто слоями яйца, зеленый лук, рыбу. Поперчите, посыпьте укропом и залейте сметаной начинку. Дайте постоять 5 минут в режиме «Подогрев». Затем защипните бортики, формируя пирог. Дайте еще постоять в режиме «Подогрев», смажьте сверху взбитым яйцом и выставьте режим «Выпечка» на 60 минут.

Готовый пирог переложите в блюдо и подавайте горячим.

Пирог со шпротами

Ингредиенты

350 г шпрот в масле, по 200 г пшеничной муки, сметаны, 4 картофелины, 2 яйца, 1 столовые ложки майонеза, черный молотый перец, специи, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в мундире в подсоленной воде, очистите и нарежьте кружочками. Выложите на дно смазанной шпротным маслом чаши мультиварки. Сверху выложите слой шпрот. Масло с банки шпрот смешайте со сметаной и майонезом добавьте в эту смесь яйца, муку, соль, перец и любые специи. Хорошо взбейте тесто, затем вылейте его в чашу мультиварки и разровняйте. Выставьте режим «Выпечка» на 45 минут.

Пирог с зеленым луком

Ингредиенты

100 г муки, 70 г подкопченого соленого шпика, по 50 г овечьего сыра, сухого гороха, 2 луковицы, 2 пера зеленого лука, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки молока, 1 чайная ложка свежего или сушеного майорана, растительное масло, по щепотке тертого мускатного ореха, свежемолотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Муку, щепотку соли, оливковое масло и молоко выложите в миску и размешайте. Замесите крутое тесто, сформируйте из него шар. Затем выложите его в миску и поставьте в холодильник на 30 минут. Чашу мультиварки смажьте маслом, раскатайте тесто лепешкой. Выложите в чашу мультиварки, сделайте бортики. На тесто высыпьте сухой горох, затем закройте крышку и выберите режим «Выпечка» на 25 минут. Лук очистите и разрежьте пополам, затем на кусочки по 3 см. Шпик нарежьте мелкими кубиками, положите в сковороду. Включите медленный огонь, добавьте к шпику лук и потушите 5 минут. Приправьте солью, перцем и мускатом, добавьте сметану. Начинку выложите на корж, посыпьте тертым овечьим сыром, майораном. Выставьте режим «Выпечка» еще на 30 минут. Подавайте пирог теплым, украсив зеленым луком.

Луковый пирог с беконом

Ингредиенты для теста

350 г муки, 200 г маргарина, 50 г сухого гороха, соль, сахар, вода.

Ингредиенты для начинки

500 г лука-порея, 250 г сливок, 100 г тертого сыра, 50 г бекона, 50 г маргарина, 3 яйца.

Способ приготовления

В комбайне смешайте нарезанный на кусочки маргарин (100 г), муку, 1 столовую ложку ледяной воды. Сформируйте из теста шар, накройте его полиэтиленом и поставьте на 1 час в холодильник. Поджарьте в чаше мультиварки, смазанной маслом, бекон и лук. Смешайте в другой посуде слегка взбитые яйца, сливки и тертый сыр. Выньте тесто, раскатайте в лепешку, выложите в чашу мультиварки, которую предварительно нужно смазать маргарином. Из вощеной бумаги вырежьте круг по диаметру лепешки, положите сверху, затем насыпьте сухой горох. Включите режим «Выпечка» на 7–10 минут. Затем откройте крышку, выложите в полуготовый корж лук и бекон, залейте яичной массой.

Выложите сверху кусочки маргарина, включите режим «Выпечка» на 35 минут.

Пирог с капустой

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 500 г белокочанной капусты, 30 г дрожжей, 100 мл растительного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка крепкого сладкого чая, 1 чайная ложка соли и сахара, 200 мл теплой воды.

Способ приготовления

Нашинкуйте капусту, залейте ее кипятком на 10 минут. Обжарьте в чаше мультиварки, смазанном маслом, нарезанный кольцами лук. Затем отожмите капусту, добавьте ее к луку и обжарьте все еще раз в режиме «Жарка» (15 минут). Добавьте в конце режима немного сахара и соли.

Выместите крутое тесто, выложите его на доску, раскатайте 2 лепешки. Затем первую лепешку выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом. Поверх теста положите начинку. Прикройте ее вторым кусочком теста, края защипните, а в верхней части сделайте несколько отверстий. Смажьте пирог крепким сладким чаем, выпекайте 45 минут в режиме «Выпечка».

Пирог с тыквой, рисом и яйцами

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 300 г тыквы, по 250 г кефира, маргарина, 200 г риса, 100 г бараньего жира, 3–4 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды, вода.

Способ приготовления

Соду погасите в кефире и добавьте соль. Маргарин порубите с мукой. Перемешайте кефир и муку, замесите мягкое тесто. Отварите рис до готовности, посолите, вареные яйца порубите. Очистите и нарежьте на квадратики тыкву, перемешайте с рисом и добавьте соль и перец. Смажьте чашу мультиварки маслом, тесто поделите на 2 части.

Первую раскатайте и выложите в чашу мультиварки. Сверху выложите начинку, посыпьте яйцами, мелко нарезанным бараньим жиром, кусочками маргарина и влейте 2 столовые ложки кипяченой теплой воды. Второй пласт теста выложите на начинку, соедините края, сделайте сверху отверстия. Смажьте пирог сверху желтком и выпекайте в режиме «Выпечка» 60 минут.

Пирог с брокколи и зеленым горошком

Ингредиенты

500 г брокколи, 500 г цветной капусты, 250 г обезжиренного творога, 200 г тертого сыра, 30 г консервированного зеленого горошка, 400 мл сливок, 4 яйца, 2 желтка, 7 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте творог, масло, щепотку соли и 2 яйца. Добавьте муку, разрыхлитель и замесите тесто, положите в холодильник на 30 минут. Чашу мультиварки смажьте любым жиром. Тесто раскатайте и выложите в чашу, приподняв бортики. Проколите вилкой в нескольких места. Брокколи и цветную капусту промойте и разделите на соцветия. Бланшируйте в кипящей подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Капусту и горошек выложите на тесто, оставшиеся яйца, желтки, сливки, сыр, соль и перец взбейте и вылейте на овощи. Включите режим «Выпечка» на 80 минут.

Пирог с опятами

Ингредиенты для теста

600 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Ингредиенты для начинки

2 кг опят, по 2 столовые ложки растительного масла, сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Масло порубите с мукой и перетрите в крошку. Сметану взбейте с яйцами и солью, вылейте в смесь муки с маслом, замесите тесто. Поделите его пополам и поставьте в холодильник на 40 минут. Затем раскатайте 2 пласта. Для начинки нарежьте опята, промойте и обсушите, затем поперчите и посолите. Выложите в сковороду с растительным маслом и обжарьте. Один пласт выложите в смазанную растительным маслом чашу мультиварки, на него выложите ровным слоем начинку и накройте вторым пластом. Края верхнего пласта заверните под края нижнего, верх смажьте яйцом.

Верхний пласт пирога по диагонали нарежьте на полоски шириной 2 см. Поставьте режим «Выпечка» на 90 минут. Выложите на стол, через надрезы влейте подсоленную сметану, накройте пирог пергаментом и дайте постоять.

Пицца

Пицца с курицей, овощами и сыром

Ингредиенты для теста

200 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 2 столовые ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

100 г сыра, 4 вареных яйца, 3 картофелины, 2–3 несладких яблока, 2 морковки, 1 отварной цыпленок, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто и выложите его в чашу мультиварки, смазанную жиром. Мясо цыпленка нарежьте полосками и разделите на 3 равных порции. Картофель и морковку очистите и нарежьте кружочками толщиной 3–5 мм. Яблоки очистите, удалите сердцевину и мелко нарежьте. $^1/_3$ куриного мяса выложите тонким слоем на тесто, сверху выложите нарезанные яйца, затем картофель и морковку, порцию курицы, яблоки, последнюю порцию курицы.

Все посыпьте тертым сыром, полейте растительным маслом. Выпекайте пиццу в режиме «Выпечка» в течение 50 минут.

Пицца с сосисками и мясом

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 200 г мелко нарубленного вареного мяса, по 100 г тертого сыра, маслин, сосиски, 3 столовые ложки оливкового масла, томатное пюре.

Способ приготовления

Раскатайте тесто и уложите в смазанную маслом чашу мультиварки.

Сверху сбрызните оливковым маслом. Выложите мясо, затем томатное пюре, равномерно распределите нарезанные сосиски, маслины и посыпьте тертым сыром. Сбрызните сверху маслом, включите режим «Выпечка» на 40 минут.

Пицца с говядиной

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара.

Ингредиенты для начинки

500 г отварной говядины, 4 маринованных огурца, 2 помидора, 1 вареное яйцо, стручок сладкого перца, 4 столовые ложки майонеза, $^1/_2$ столовой ложки винного уксуса.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Отварную говядину нарежьте соломкой и выложите на тесто. Огурцы нарежьте соломкой, перец полукольцами, помидоры дольками, лук мелко порубите. Смешайте овощи, приправьте уксусом и выложите овощную смесь на мясо. Сверху смажьте пиццу майонезом. Украсьте сверху дольками яйца и запекайте в режиме «Выпечка» в течение 40 минут.

Пицца с курицей и майонезом

Ингредиенты для теста

200 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 2 столовые ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

600 г мяса цыпленка, 3–4 помидора, 2–3 зубчика чеснока, 2 морковки, 1 сладкий перец, $^1/_2$ луковицы, 6 столовых ложек растительного масла, по 2–3 столовые ложки сливочного масла и майонеза, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто и раскатайте в круг, диаметром совпадающий с диаметром чаши мультиварки. Смажьте ее маслом и выложите тесто. Мелко порубите лук и морковь, обжарьте их до готовности и равномерно выложите на тесто. Цыпленка отварите, мякоть отделите от костей и нарежьте. Выложите на пиццу, а затем крупно нарежьте помидоры и сладкий перец. Смешайте майонез и измельченный чеснок, смажьте смесью верхний слой пиццы, поставьте ее в режим «Подогрев» на 15 минут. Затем выберите режим «Выпечка» на 25 минут. Готовую пиццу украсьте сверху рубленой зеленью.

Пицца с копченой колбасой

Ингредиенты для теста

300 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, растительное масло, соль, 20 мл воды.

Ингредиенты ля начинки

200 г копченой колбасы, 100 г острого сыра, 8 маслин, 2 помидора, 5–7 листиков орегано, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, чеснок, орегано, соль.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, раскатайте и уложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Сбрызните тесто маслом. Нарежьте ломтиками сыр, маслины без косточек разрежьте пополам. Нарежьте кружками помидоры и копченую колбасу. Посыпьте тесто частью сыра, выложите компоненты начинки, затем добавьте оставшийся сыр, соль.

Установите режим «Выпечка» на 25 минут. За 5 минут до завершения режима посыпьте пиццу листиками орегано.

Королевская пицца с ветчиной

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 200 мл молока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

200 г вареной ветчины, 100 г тертого сыра, 10–12 оливок, 4–5 помидоров, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте подойти и тщательно вымесите.

Смажьте жиром чашу мультиварки, выложите раскатанную лепешку. Помидоры очистите от кожицы, предварительно обдав кипятком. Нарежьте на кружочки помидоры, ветчину порубите тонкими ломтиками. Уложите на тесто слоями помидоры, ветчину, сверху уложите оливки, заправьте перцем и посыпьте тертым сыром. Выпекайте в режиме «Выпечка» 40 минут.

Пицца с салями

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

По 200 г свежих шампиньонов, тертого мягкого сыра, салями, 100 г швейцарского сыра, 8–10 маслин без косточек, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, орегано, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте подойти и обомните. Уложите в смазанную чашу мультиварки, включите режим «Подогрев» на 15 минут, затем выложите и дайте постоять. Обомните еще раз, раскатайте лепешку и выложите ее в мультиварку, сверху сбрызните маслом. Нарежьте ломтиками твердый сыр, маслины разрежьте пополам.

Очистите и нарежьте тонкими пластинками грибы, обжарьте их в небольшом количестве сливочного масла. Нарежьте кружочками помидоры и салями. На тесто уложите сыр, в середину положите маслины, вокруг выложите остальные компоненты начинки — грибы и салями. Посыпьте солью и орегано, потом тертым сыром и выставьте режим «Выпечка» на 30 минут.

Пицца с окороком

Ингредиенты

300 г пресного или дрожжевого теста для пиццы, 150 г копченого окорока, 125 г швейцарского сыра, 100 мл молока, 4 помидора, 2 яйца, орегано, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовленное тесто раскатайте и уложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Окорок нарежьте кубиками и обжарьте в масле. Добавьте мелко нарезанные сыр и помидоры, перемешайте с кусочками окорока и покройте этой смесью тесто.

Сверху смажьте соусом, приготовленным из взбитых яиц, молока, соли и перца. Выпекайте в режиме «Выпечка» в течение 30 минут.

Пицца по-сицилийски с анчоусами

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 200 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

100 г тертого мягкого сыра, 6 анчоусов в масле, 3 помидора, $^1/_2$ головки репчатого лука, по 2–3 столовые ложки томатной пасты, оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте подойти и тщательно вымесите. Затем дайте постоять в течение 30 минут, вымесите еще раз и раскатайте в круглую лепешку.

Выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, сделайте в тесте углубления, куда положите анчоусы. Верх смажьте томатной пастой, посыпьте мелко нарезанным луком, покройте ломтиками очищенных от кожицы помидоров, посолите, посыпьте сыром, сбрызните маслом. Выберите режим «Выпечка», выставьте на 30 минут.

Пицца по-неаполитански с рыбным филе

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 100 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

300 г томатного пюре, 150 г плавленого сыра, 150 г филе рыбы (любой, свежей), 1–2 столовые ложки растительного масла, тимьян, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовьте тесто, поставьте его в теплое место на 60 минут. Вымесите и добавьте желток. Раскатайте тесто в лепешку толщиной 1 см, выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Сделайте небольшие бортики, включите режим «Подогрев» на 20 минут. Выложите на тесто томатное пюре, ломтики сыра и рыбное филе. Сбрызните начинку растительным маслом, посыпьте тимьяном. Выставьте режим «Выпечка» на 40 минут.

Пицца с копченой рыбой

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 3 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

250 г копченой рыбы, 50 г сыра, 2–3 кислых яблока, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подогрейте молоко и растворите в нем дрожжи. Добавьте муку, яйца, сахар. Тщательно вымесите тесто, добавьте слега подогретое масло и тщательно перемешайте. Дайте тесту постоять в тепле 30 минут, затем обомните и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Рыбу очистите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте кольцами толщиной около 5 мм. Лук мелко нарежьте и слегка подрумяньте на сливочном масле. Сыр натрите на терке. На тесто выложите слоями лук и рыбу. Смажьте верхний слой начинки сметаной, разложите в один слой ломтики яблока, приправьте специями. Посыпьте пиццу тертым сыром, закройте крышку мультиварки и выставьте режим «Выпечка» на 35 минут.

Пицца с сардинами и оливками

Ингредиенты для теста

300 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, вода.

Ингредиенты для начинки

150 г свежих сардин, по 100 г мягкого сыра сулугуни, шампиньонов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 300 мл воды.

Ингредиенты для соуса

1 помидор, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Для теста дрожжи и сахар разведите теплой водой, дождитесь появления пузырьков. Смешайте с маслом, яйцом и мукой, тщательно вымешивайте тесто на столе около 5 минут, раскатайте в кружок, диаметр которого совпадает с диаметром чаши мультиварки.

Для соуса оливковое масло смешайте с мелко нарезанными чесноком. Готовьте 4 минут в режиме «Жарка». Добавьте очищенный и мелко нарезанный помидор, шампиньоны, лимонную цедру. Готовьте еще 6 минут, помешивая через каждые 2 минуты. Готовый соус посолите, поперчите и остудите. Приготовьте начинку, для чего у рыбы удалите все лишнее.

В мультиварку налейте воды, добавьте сок лимона, сливочное масло и сардины. Готовьте в режиме «Варка» 2 минуты после закипания.

Достаньте сардины шумовкой, обсушите на салфетке. Тесто выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, приподнимите края и смажьте соусом.

Затем выложите все подготовленные ингредиенты, тертый сыр и готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут.

Пицца с рыбой, грибами и зеленым горошком

Ингредиенты для теста

500 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, соль, 350 мл воды.

Ингредиенты для начинки

350 г томатного пюре, 250 г филе рыбы, 200 г сыра, 80 г грибов, 50 г замороженного горошка, филе сельди, 1 помидор, 1 столовая ложка маслин, начиненных перцем, орегано, соль.

Способ приготовления

Тесто замесите и дайте подойти. Затем раскатайте его, придав ему форму лепешки. Чашу мультиварки смажьте маслом и выложите в нее тесто, приподняв бортики. Сбрызните тесто маслом, намажьте томатное пюре. Посолите и посыпьте орегано. Сверху положите крест-накрест кусочки филе сельди, пространство между ними закройте грибами, нарезанным помидором, маслинами, рыбой и оттаявшим горошком. Густо посыпьте натертым сыром. Выставьте режим «Выпечка» на 40 минут.

Пицца с рыбой и авокадо

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 2 чайные ложки сахара, соль.

Ингредиенты для начинки

600 г филе трески, 100 г крабов, 70 г белого вина, 30 г салаки в масле, 3 авокадо, 1 кочан листового салата, 1 луковица, 3 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте в лепешку и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, выставьте режим «Подогрев» на 15 минут. Филе трески отварите в 1 л воды, приправив солью, перцем, лавровым листом и 1 столовую ложку уксуса, выложите на блюдо и остудите. Листья салата вымойте, отделите от стеблей, порвите руками и заправьте оставшимся уксусом. Мелко нарежьте филе трески, салаки и лук. Авокадо нарежьте дольками, очистите от семечек, полейте белым вином и оставьте на 15 минут. Выложите на тесто салат, рыбу, крабов, посыпьте луком. Сверху положите ломтики авокадо, полейте маслом и запекайте в режиме «Выпечка» 45 минут.

Кальцоне с овощами и морепродуктами

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, по 100 г мидий, колец осьминога, крабов или креветок, тертого сыра проволоне, маслин, по 50 г тертого пармезана, консервированного зеленого горошка, по 1 зеленому перцу, пучку зеленого лука, по 2 столовые ложки оливкового масла, лимонной мелиссы, по 1 чайной ложке тимьяна, орегано, лимонный сок, соль, черный молотый перец, бренди.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте его на присыпанной мукой доске и разрежьте на 4 одинаковых квадрата. Нагрейте оливковое масло, овощи мелко нарежьте и обжарьте в чаше мультиварки на нем в режиме «Жарка».

Добавьте крабы или креветки, кольца осьминога и горошек, потушить все вместе. Добавьте маслины, приправьте солью, перцем, тимьяном, орегано, лимонным соком и бренди.

Снимите с огня, дайте немного остыть, подмешайте лимонную мелиссу и сыр. Выложите квадраты в смазанную маслом чашу мультиварки, на них ровным слоем положите начинку. Края теста смочите водой, соедините вместе. Выпекайте кальцоне в режиме «Выпечка» 35 минут.

Пицца овощная

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

По 3 крупных помидора, зубчика чеснока, по 2 луковицы, стручка сладкого красного перца, 1 баклажан, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, майонез, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте подойти, тщательно вымесите. Затем выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 10 минут. Затем вымесите тесто еще раз и раскатайте в круглую лепешку. Выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки, сверху намажьте майонезом. Овощи нарежьте тонкими кружочками. Баклажан замочите в подсоленной воде на 10–15 минут, после чего отожмите для удаления горечи. Подготовленные овощи выложите на тесто слоями: помидоры, лук, сладкий перец, баклажан. Чеснок нарежьте кружочками и уложите поверх овощей. Слегка посолите, поперчите и смажьте майонезом. Запекайте в режиме «Выпечка» в течение 40 минут. Готовую пиццу посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Пицца с семгой и рукколой

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 250 г тонко нарезанной копченой семги, 120 г моцареллы, 50 г пармезана, по 1 большому помидору, большому пучку рукколы, 5 столовых ложек оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте тесто для пиццы. Раскатайте в лепешку, равную по диаметру чаше мультиварки. Смажьте ее маслом, обсыпьте мукой. Тесто промесите и еще раз раскатайте. Затем переложите в чашу и оставьте небольшие бортики. Смажьте его оливковым маслом, равномерно выложите ломтики семги и кружки тонко нарезанного помидора, очищенного от кожицы. Выставьте режим «Выпечка» на 20 минут. Затем откройте крышку, добавьте ломтики моццареллы (сыр должен только расплавиться). Затем включите режим «Выпечка» еще на 15 минут. На готовую пиццу выложите рукколу, тонко нарезанный пармезан. Пиццу посыпьте черным перцем и подавайте на стол.

Пицца с брынзой и оливками

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

150 г брынзы, 100 г сметаны, 10 оливок, 4 помидора, 2 стручка сладкого перца, по 1 маринованному огурцу, луковице, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Помидоры нарежьте дольками после того, как сняли кожицу. Перец и лук нарежьте полукольцами. Смешайте овощи, добавьте нарезанный соломкой маринованный огурец. Овощную смесь выложите на раскатанное в лепешку тесто, сверху выложите равномерным слоем нарезанную кубиками брынзу. Украсьте оливками и залейте сметаной. Включите режим «Выпечка» на 30 минут.

Пицца с баклажанами

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 100 мл растительного масла,1 баклажан, 10 г каперсов, 1 сладкий красный болгарский перец, 5–7 листиков орегано, соль.

Способ приготовления

Баклажан нарежьте небольшими кубиками, посолите и оставьте в закрытой посуде на 1 час. Очисти те болгарский перец от семян, вымойте и нарежьте кольцами. Баклажан слегка отожмите и обжарьте вместе с перцем в смазанной маслом чаше мультиварки в режиме «Жарка». Тесто раскатайте в круглую лепешку, выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Смажьте его сверху маслом и посыпьте тертым сыром, сверху выложите кусочки баклажана и перец, посыпьте оставшимся сыром и сбрызните маслом. Украсьте листьями орегано и каперсами. Выпекайте в режиме «Выпечка» в течение 30 минут.

Пицца с зеленью и сладким перцем

Ингредиенты для теста

200 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

100 г сметаны, 6 консервированных помидоров, 4–5 стручков красного и желтого сладкого перца, по 3 луковицы, зубчика чеснока, по 1 пучку зелени укропа, петрушки и сельдерея, 2 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте из указанных компонентов слоеное тесто, поместите его на 30 минут в холодильник. После чего раскатайте и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Сладкий перец очистите от семян, нарежьте крупными полосками. Лук нарежьте полукольцами.

Обжарьте перец и лук на сливочном масле. Помидоры разрежьте на 4–6 частей каждый, выложите на тесто. Посолите, поперчите и сверху равномерно разложите лук, сладкий перец. Добавьте мелко порубленный чеснок и зелень и залейте сметаной. Включите режим «Выпечка» на 35 минут, подавайте горячей.

Пицца вегетарианская с рисом

Ингредиенты для теста

250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Ингредиенты для начинки

200 г риса, 100 г тертого сыра, 12–15 маслин без косточек, 2 зубчика чеснока, по 1 баклажану, помидору, стеблю лука-порея, зелень петрушки и соль.

Способ приготовления

Приготовьте тесто и тонко его раскатать в лепешку по диаметру чаши мультиварки. Выложите лепешку в смазанную маслом чашу, сделайте небольшие бортики.

Рис отварите, баклажан нарежьте тонкими кружочками и выложите на тесто. Лук-порей порежьте колечками, смешайте с порезанными напополам маслинами, отваренным рисом. Выложите эту смесь поверх баклажана. Сверху выложите нарезанные кружочками помидоры, очищенные от кожицы, посыпьте их мелко нарезанным чесноком и петрушкой, сыром. Выберите режим «Выпечка», выпекайте 40 минут.

Пицца с базиликом, помидорами и оливками

Ингредиенты

500 г теста для пиццы, 60 г тертого сыра моцарелла, 1 помидор «дамские пальчики», по 2 столовые ложки рубленого базилика, нарезанных кольцами маслин, $^1/_8$ чайной ложки черного перца горошком.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в лепешку, равную диаметром чаше мультиварки. Чашу смажьте жиром, выложите тесто и сделайте небольшие бортики. Сверху на него положите нарезанный тонкими кружочками помидор. Посыпьте тертой моцареллой, несколькими ложками базилика, маслинами, раздавленными горошинами черного перца. Выпекайте в режиме «Выпечка» 20 минут.

Пицца с запеченными овощами

Ингредиенты для теста

200 г пшеничной муки, по 1 столовой ложке сухих дрожжей, оливкового масла, $^1/_2$ столовой ложки соли, 150 мл теплой воды.

Ингредиенты для начинки

125 г сыра моцарелла, 12 черри, 2 сладких красных перца, 1 лук-порей, 4 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки замороженного горошка, 2 столовые ложки тертого сыра пармезан, 1 столовая ложка оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

В миске смешайте муку, соль и дрожжи. Добавьте теплую воду и замесите мягкое тесто. Выложите его на стол, присыпанный мукой, затем раскатайте в круглую лепешку.

Смажьте чашу мультиварки маслом. Нарежьте перцы кольцами и мелко покрошите лук-порей. Перемешайте овощи с маслом, солью и перцем. Выложите в чашу мультиварки и включите режим «Выпечка» на 10 минут. Выньте овощи. Смажьте чашу еще раз, выложите тесто для пиццы. Намажьте его томатной пастой, посыпьте луком-пореем и красными перцами. Тонко нарежьте моцареллу, положите на овощи. Сверху посыпьте черри, нарезанными пополам. Затем высыпьте пармезан. Выставьте режим «Выпечка» на 30 минут.

Пицца с шампиньонами и сыром

Ингредиенты для теста

200 г пшеничной муки, 100 мл молока, по 3 столовые ложки сливочного и растительного масла, соль.

Ингредиенты для начинки

400 г свежих шампиньонов, 130 г сыра, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесите слоеное тесто и раскатайте его слоем толщиной 5–7 мм. Выложите тесто в смазанную маслом чашу мультиварки, заверните края. Обжарьте на масле мелко порубленный лук, выложите слоем на тесто. Шампиньоны промойте и разрежьте пополам. Затем выложите на лук. Сыр натрите на терке и посыпьте пиццу, поперчите и запекайте в режиме «Выпечка» 40 минут.

Пицца с помидорами

Ингредиенты для теста

200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 4 яйца, по 1 чайной ложке сливочного масла, разрыхлителя.

Ингредиенты для начинки

400 г помидоров, 130 г сыра, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбейте, добавьте молоко, муку и разрыхлитель. Помидоры разрежьте на кружки. Смажьте маслом чашу мультиварки. Тесто раскатайте в лепешку и выложите в чашу. На тесто выложите помидоры с зеленью и посыпьте сыром. Поставьте режим «Выпечка» на 30 минут.

Хлеб

Ржаной хлеб с кунжутом

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, по 30 г живых дрожжей, кунжута, семечек, 1 столовую ложку растительного масла, по $^1/_2$ столовой ложке соли, сахара, 250 мл теплой воды.

Способ приготовления

Разводите дрожжи в теплой воде, добавив туда сахар. Дайте дрожжам подняться, затем вылейте в большую емкость, добавьте соль и растительное масло. Постепенно введите ржаную и пшеничную муку, замесите эластичное тесто. Накройте его пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 30–40 минут. Когда оно увеличится в объеме в 2 раза, выложите на присыпанный мукой стол и вымесите. Сформируйте колобок, посыпьте кунжутом и семечками и выложите в смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Включите режим «Подогрев» на 10–15 минут, после чего выставьте режим «Выпечка» на 60 минут. Затем переверните хлеб и оставьте в этом же режиме на 40 минут.

Пита

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли, $^1/_5$ чайные ложки сахара, 350 мл теплой воды.

Способ приготовления

Смешайте теплую воду, дрожжи и сахар, оставьте до вспенивания. Соедините опару с мукой и солью, вымесите мягкое тесто. Разделите на 6 шариков. Каждый слегка сдавите, раскатайте в круглые лепешки толщиной до 5–7 мм. Выложите кружки на посыпанную мукой тарелку и оставьте на 1 ч под салфеткой. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, выложите питу. Выставьте режим «Варка на пару» на 15 минут. Выньте питу из мультиварки, подавайте на стол теплой.

Белый хлеб

Ингредиенты

700–800 г пшеничной муки, 20–30 г живых дрожжей или 1 столовая ложка сухих, по 1 столовая ложка сахара, растительного масла, $^1/_2$ столовая ложка соли, 250 мл теплой воды.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль и сахар, дайте настояться. В кастрюлю влейте растительное масло и дрожжевую опару, введите частями муку, замешивая некрутое тесто. Накройте кастрюлю полотенцем и поставьте на 1 час в тепло. Затем выложите его на доску, обомните и сформуйте колобок. Выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 15 минут. Выключите мультиварку и оставьте в ней хлеб на 40 минут. Затем включите режим «Выпечка» на 60 минут. После окончания переверните хлеб и оставьте еще на 40 минут в этом режиме. Выньте хлеб из мультиварки и дайте ему остыть.

Хлеб из ржаной муки на пахте

Ингредиенты

По 250 г пшеничной, ржаной муки грубого помола, 100 г пахты, 30 г свежих дрожжей, 1 чайная ложка соли, $^1/_2$ ч. л. сахара, 100 мл теплой воды.

Способ приготовления

Смешайте пшеничную и ржаную муку в миске, соберите ее горкой и сделайте в центре углубление. Приготовьте опару из воды, небольшого количества муки, дрожжей и сахара. Поставьте в теплое место на 15 минут, дайте подойти. Влейте опару в углубление, накройте полотенцем, поставьте еще на 20 минут в теплое место. Затем добавьте пахту и соль и вымешивайте тесто около 20 минут кухонным комбайном. Сформуйте из теста буханку, поставьте в теплое место на 60 минут, накрыв салфеткой.

Поместите тесто в чашу мультиварки, смазанную маслом и присыпанную мукой, выберите режим «Выпечка» и пеките 90 минут.

Содовый хлеб с орешками, маком и кунжутом

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 400 мл кефира, 3 ст. л. кедровых орехов, по 2 столовые ложки кунжута, мака, сахара, по 1 чайной ложки соды, пекарского порошка, соли.

Способ приготовления

В миске смешайте муку, соду, пекарский порошок, соль, сахар, орешки, кунжут и мак. Все это хорошо перемешайте и залейте кефиром. Чашу мультиварки смажьте маслом, вылейте в нее тесто. Выберите режим «Выпечка», выпекайте 60 минут.

Итальянский хлеб с оливками и луком

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 1 красная луковица, по 7 черных и зеленых оливок без косточек, 5 столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка сухих дрожжей, соль, 300 мл воды.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте, обжарьте в режиме «Жарка» на оливковом масле в чаше мультиварки. Оливки мелко порубите. В большую миску налейте теплую воду, добавьте соль и дрожжи. Затем введите просеянную муку, тщательно вымешивая тесто. Затем добавьте оливки и лук с оливковым маслом. Вымешивайте тесто руками 20 минут, оно не должно быть твердым и не должно липнуть к рукам. Сформуйте из него шар, выложите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 60 минут. Затем обомните тесто, выложите его в чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 15 минут. Выложите его на присыпанную мукой доску, обомните и сформируйте батон. Выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, оставьте на 15 минут. После чего украсьте луком и оливками, включите режим «Выпечка» на 60 минут.

Ржано-пшеничный хлеб на молоке

Ингредиенты

400 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки, 60 г свежих дрожжей, 4 столовые ложки теплого молока, по $^1/_2$ столовой ложки растительного масла, теплой воды, по 1 чайной ложке сахара, тмина, соль.

Способ приготовления

Пшеничную и ржаную муку просейте, смешайте в отдельной миске, соберите горкой и сделайте в центре углубление. Приготовьте опару из дрожжей, сахара, теплого молока и небольшого количества муки. Оставьте ее на 15 минут подниматься. Затем влейте опару в углубление, накройте миску пищевой пленкой и поставьте на 20 минут в теплое место. Затем влейте в углубление с опарой растительное масло и теплую воду, добавьте соль. Замесите однородное тесто. Сформуйте из него продолговатую буханку, посыпьте тмином, выложите ее в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки. Включите режим «Подогрев» на 20 минут. Затем установите режим «Выпечка» и выпекайте хлеб 60 минут. Готовый хлеб «умойте» теплой водой для получения корочки.

Хлеб из молотых отрубей с мукой

Ингредиенты

По 100 г пшеничных отрубей, ржаной муки, по 5 г сливочного масла, сухих дрожжей, 200 мл воды.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте 50 г муки и сделайте опару. Поставьте ее на 30 минут в теплое место, накрыв пищевой пленкой. После того как опара поднимется, замесите тесто, всыпав в нее оставшуюся муку и отруби. Выложите тесто в чашу мультиварки, смазанную маслом и присыпанную мукой, на 30–40 минут, включив режим «Подогрев». Затем включите режим «Выпечка» на 50–60 минут.

Ржаной хлеб

Ингредиенты

600 г ржаной муки, 150 г кефира, 30 г дрожжей, соль, сахар, тмин, кунжут, корица, 100 мл воды.

Способ приготовления

Поставьте опару из дрожжей, сахара и 1 столовую ложку муки, разведенных в теплой воде, и выдержите ее 15 минут. Смешайте в кастрюле опару, соль, кефир, вмешайте муку. Замесите не слишком тугое тесто, добавьте в него тмин и другие специи. Накройте кастрюлю полотенцем и уберите в тепло на 4–5 часов. Затем сформуйте из теста колобок и выложите его в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки. Закройте крышку и дайте тесту постоять еще 30 минут. Выставьте режим «Выпечка» на 50 минут, затем переверните хлеб и оставьте еще на 20 минут. Выньте хлеб, смажьте его сверху маслом и дождитесь остывания.

Бездрожжевой хлеб

Ингредиенты

500 г непросеянной пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 500 мл 2,5 %-ного кефира, 1 яйцо, по 1 чайной ложке соды, тмина, кунжута, растительного масла, соли.

Способ приготовления

В большой миске смешайте муку с содой, добавьте в эту смесь сливочное масло, разотрите. Далее вылейте в эту массу кефир, яйцо. Тщательно вымешайте тесто и сформуйте из него 3 лепешки. Посыпьте их сверху тмином, кунжутом, выложите в смазанную растительным маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки. Выставьте режим «Выпечка» на 50–60 минут. Достаньте хлеб из мультиварки, накройте сверху полотенцем и подождите, пока он остынет.